


姓 名	韦莹莹	
工作单位	海洋学院，农畜产品加工与贮藏	
职 称	讲师	
通信地址	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
联系方式	weiyingying@nbu.edu.cn	
个人简介	2016 年 6 月毕业于南京农业大学食品科学专业，获工学博士学位。2016 年 6 月就职宁波大学，主要研究食品贮藏与保鲜，重点研究果蔬采后病害防治及生物学特性，开发生物保鲜技术用于果蔬保鲜贮运。	
获奖与荣誉称号	无	
主要研究方向	食品贮藏与保鲜	
承担主要课题	主持浙江省公益性项目“海洋源拮抗酵母在草莓采后灰霉病防治中的应用研究”	
代表性 论文	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yu LN, Shao XF, Wei YY, et al. Sucrose degradation is regulated by 1-methylcyclopropene treatment and is related to chilling tolerance in two peach cultivars. <i>Postharvest Biology and Technology</i>. 2017, 124: 25-34 2. Wei YY, Xu M, Wu HL, et al. Defense response of cherry tomato at different maturity stages to combined treatment of hot air and <i>Cryptococcus laurentii</i>. <i>Postharvest Biology and Technology</i>. 2016, 117:177-186 3. Wei YY, Mao S and Tu K. Effect of preharvest spraying <i>Cryptococcus laurentii</i> on postharvest decay and quality of strawberry. <i>Biological Control</i>, 2014, 73:68-74 	
授权发明专利	无	
讲授课程	食品贮运学	
所属学科及招生专业	食品科学与工程	

学生工作经历	暂无
地方服务经历	暂无